

Schneegestöber

Zutaten:

500 g tiefgekühlte Himbeeren
200 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Joghurt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
40 g Baiser (Meringuen, Schaumgebäck)



1. Vorbereiten: Die tiefgekühlten Himbeeren auf 6 Dessertgläser verteilen.

2. Zubereiten: Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Joghurt mit dem anderen Pck. Sahnesteif, Zucker, Vanille-Zucker und Finesse verrühren. Die Sahne unter den Joghurt heben. Die Creme gleichmäßig über den Himbeeren verteilen. Die Baisers darüberbröseln. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 24 g, kJ: 952, kcal: 227

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können das Dessert auch in einer Glasschüssel zubereiten.
- Sehr lecker schmeckt es, wenn Sie die Himbeeren mit etwas Himbeergeist beträufeln.